La bovinicoltura a Roccapalumba: considerazioni finali

Scritto da Francesco Schifano
Lunedì 28 Gennaio 2013 00:00

La stesura di una serie di articoli, tutti ambientati nel territorio circostante **Roccapalumba** (PA) e riferiti al periodo dello scorso **Novembre 2012**, nasce dalla necessità di far conoscere cosa c'è dietro un bicchiere di latte o dietro una fetta di carne: le tecniche di allevamento, le performance degli animali, le malattie riscontrate, le razze da latte e quelle da carne, le loro caratteristiche e le modalità di gestione aziendale, ma anche dalla speranza di scuotere l'immobilismo di un settore che oggi rischia di scomparire, consegnando sempre di più la nostra tavola alla globalizzazione selvaggia. Inizierò con la descrizione delle aziende e razze più rappresentative del territorio per poi passare alle malattie, alla produzione del latte ed alle considerazioni finali.

Problemi e considerazioni su latte e carne

Durante il mio giro nell'area di **Roccapalumba**, parlando con gli allevatori, ho riscontrato una grande sfiducia nel futuro della zootecnia e ciò per svariati cause. Il principale motivo di sfiducia è sicuramente quello economico, infatti questi allevatori, a differenza di altri, non hanno mai ricevuto o usufruito di fondi regionali o europei ed ora, a causa degli impennamenti delle spese di gestione, rischiano la chiusura. Il latte viene venduto per la misera somma di 0,32 cent./litro e la carne a 2,50/3,50 € a peso vivo, prezzi che non vanno neanche a coprire le spese. Un altro problema riscontrato riguarda una risorsa naturale importante per il fabbisogno degli animali: l'acqua, con la quale gli allevatori hanno problemi di trasporto e di reperimento.

Se queste aziende dovessero chiudere, come tante altre, saremo sempre di più costretti a bere latte importato, dalle proprietà organolettiche, e spesso nutrizionali, scadenti, e magari anche con probabile aggiunta di prodotto chimico.

Il latte è un prodotto salutare per i nostri bimbi e per le nostre ossa poichè contiene: lipidi, glucidi, calcio, fosforo e potassio, tutti componenti che fanno bene se integrati correttamente nella nostra dieta. Il latte è formato anche da proteine che servono per far crescere il nostro organismo e quello dei bimbi durante i primi mesi di vita, le proteine del latte sono costituite in prevalenza da caseina, con ridotte aliquote di lattalbumine e lattoglobuline. Fra i costituenti del latte troviamo anche ? e ? caseina, la ?-lattoglobina e lattoalbumina. Uno dei maggiori costituenti che troviamo nel latte è il lattosio, formato da glucosio e galattosio, zuccheri semplici. Il grasso del latte, che ci da energia e carica per iniziare la giornata lavorativa, è formato nella parte interna da trigliceridi, con una membrana esterna avvolgente fatta di fosfolipidi, colesterolo, Vitamina A, proteine ed altri costituenti. Infine, troviamo nel latte anche sali minerali come il calcio, fosforo ed il potassio. I composti chimici del latte sono quindi: acqua 87%, lipidi 4%, proteine 3,3%, lattosio 5%,Sali minerali 0,7%.

Un altro prodotto bovino è la carne, la cui definizione, dopo la macellazione, si può esplicitare come: parte del corpo animale composto da muscoli, grasso intramuscolare e intermuscolare, tessuto connettivo, vasi sanguigni linfatici e nervi. La composizione chimica e la qualità della carne dipendono da diversi aspetti, e cambia in funzione di: specie, razza, età, tecniche di alimentazione, di allevamento e macellazione degli animali; tutti parametri che noi non possiamo conoscere se la importiamo dall'estero. Pertanto, bisogna privilegiare le nostre aziende zootecniche, in modo da essere più sicuri sull'alimentazione e sul trattamento dei bovini e della loro carne, che andrà poi a finire nel nostro piatto.

Scenario nazionale

Per comprendere meglio la realtà siciliana, sarà bene esaminare anche i dati nazionali delle nostre aziende zootecniche. In Italia sono 2.000 le aziende che producono latte, con 57.000 allevamenti e 13 milioni di euro di fatturato all'anno. Vengono prodotti 14 milioni di tonnellate di latte, ma solo il 31% è di alta qualità. Queste aziende, però, hanno un deficit di 1,4 miliardi di euro a causa della mancanza di **diversificazione** delle linee di sangue che finisce per favorisce la grande distribuzione. La **diversificazione** deve essere un punto di forza e di aumento della produzione genuina poiché, grazie ad essa, si può aumentare la produttività e non solo, ma anche la filiera corta e quindi di conseguenza una ridotta competitività nel mercato internazionale. Il difficile rapporto che hanno i nostri allevatori con la filiera corta comporta un accresciuto potere contrattuale delle società di grande distribuzione e di conseguenza, i prodotti genuini, vengono scartati dai consumatori a causa del loro prezzo. Nel sistema della carne la situazione non cambia di molto, il valore della produzione in Italia è di 3,7 miliardi di euro, pari all' 8,4% di tutta la produzione agricola nazionale. Anche in questo caso la filiera corta è assai articolata e complessa, con un elevato numero di operatori, ma non solo, abbiamo anche una considerevole frammentazione delle fasi produttive e una complessità dei flussi di macellazione e commercializzazione.

In sostanza, uno dei principali ostacoli allo sviluppo della zootecnia siciliana sta proprio negli allevatori stessi, essi però non devono percepire tale critica come qualcosa di negativo, bensì dovrebbero cercare di capire il senso positivo e benefico del discorso. Negli allevamenti siciliani, uno dei più grossi problemi è dunque l'altissima frequenza di consanguineità tra i vari capi poiché tra allevatori non vengono scambiati i tori a causa di una radicata gelosia produttiva, ma questo è un errore per tutto l'allevamento, perché aumentando tale fattore si abbassa la produttività e le performance degli animali. Il secondo problema riscontrato è che troppo spesso, per aumentare la vendita, si allevano razze a duplice attitudine, latte e carne, questo meccanismo però non funziona: bisogna allevare animali con una sola attitudine produttiva altrimenti, anche in questo caso, la qualità in resa di carne o di latte si abbassano notevolmente e di conseguenza il prodotto perde valore sul mercato e quindi nella sua commercializzazione.

Conclusioni

Le indicazioni espresse nel presente articolo, hanno lo scopo di tutelare le nostre aziende e il futuro della zootecnia soprattutto siciliana, ma anche di difendere la nostra salute e quella dei nostri figli. A questo cambiamento può contribuire in modo sostanziale anche il consumatore, facendo prevalere il proprio potere di scelta durante gli acquisti di latte, carne, ma anche di tutti gli altri prodotti del comparto agroalimentare, non privilegiando sempre e solo il risparmio ed il sotto-costo, ma anche la qualità e soprattutto la provenienza degli alimenti.